

ALPES IS HERE
LE MAGAZINE
SOURCE DE HAUTEUR
#9
HIVER 2021-2022
GRATUIT
l'Isère,
terre d'audace
+ LA CARTE DES STATIONS DE MONTAGNE
Dossier
PIONNIERS DU TOURISME
Entre amis
FREESTYLE AU SUNSET-PARK DE CHAMROUSSE
En famille
LA NATURE AUTREMENT DANS LE ROYANS

Dans chaque numéro, la rédaction d'Alpes ISHERE invite un amoureux de son territoire à nous raconter son Isère. Pour cette édition qui rend hommage aux pionniers isérois du tourisme, nous avons invité Martine Rolland, première femme guide de montagne.

J'avais envie d'escalader toutes les montagnes


©D.R.

Martine Rolland

« Moi vivant, je ne laisserai jamais une femme réussir », lui avait asséné un cadre des guides de haute montagne décidé à lui barrer la voie. Cela n'a pas empêché Martine Rolland, qui rapporte cette anecdote dans son livre Première de cordée *, de devenir la première femme en Europe à décrocher le diplôme de la prestigieuse école de Chamonix en 1983 – elles sont une trentaine aujourd'hui sur 1 500 professionnels. Il y a dix ans, elle a été décorée de la Légion d'honneur à Grenoble, la ville de sa jeunesse, des mains de Pierre Mazeaud, premier Français à avoir gravi l'Everest. Aujourd'hui, cette pionnière, à 72 ans, reste fortement attachée à la capitale de l'Isère.

* Paru aux Editions Glénat (2021)

Native des monts du Lyonnais, je suis arrivée à Grenoble à l'âge de huit ans. Vivre entouré de montagnes, c'était le rêve de mon père, qui était fasciné par les récits de Terray, Herzog et tous les grands alpinistes de l'époque. Toutefois, avant de rencontrer mon futur mari à vingt ans, je ne pratiquais pas du tout l'escalade et pensais encore moins à devenir guide. Ma passion, c'était le saut en parachute : je m'étais inscrite au club de Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs et j'ai participé à des compétitions. J'ai fini troisième aux championnats de France. J'ai fait en parallèle un BTS de secrétariat trilingue pour pouvoir voyager : il y a cinquante ans, nous n'étions pas dans la civilisation des loisirs, il y avait moins de possibilités. Et puis je suis tombée amoureuse de Jean-Jacques, qui était déjà aspirant guide. J'ai tout lâché pour le suivre sur les falaises !

Ma première ascension, c'était au Mont Aiguille. Ce bastion rocheux, détaché comme par miracle du Vercors, a l'air d'une forteresse inexpugnable de loin. Dans ses flancs, j'ai appris à chercher le meilleur chemin dans les recoins de la paroi, à me faufiler entre les rochers. Arrivée au sommet, j'ai été époustouflée par ce petit plateau fleuri ! Cela a été un déclencheur. J'avais envie d'escalader toutes les montagnes. Les belles falaises du Vercors et des Écrins sont devenues mes premiers terrains de jeu : le Gerbier, les Deux-Sœurs, la Bérarde... Ce ne sont pas les hauts sommets de Chamonix, mais ce sont des voies longues et toujours très réputées, exigeantes et souvent plus sauvages.

Apprécier la beauté renouvelée de la nature, le goût de l'effort, celui de repousser ses limites, le plaisir d'apprivoiser le rocher... tout cela, je le dois à mon mari qui m'a soutenue, une fois ma décision prise de faire ce métier de guide, et m'a aidée à me préparer. Ensemble, nous avons enchaîné les ascensions prestigieuses autour du monde, dans les Andes, l'Himalaya, l'Alaska...Toujours plus haut, plus loin !

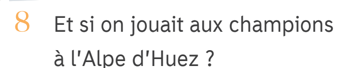
Aujourd'hui, nous continuons de grimper et de voyager à notre rythme... Nous aimons à revenir dans la région, notamment pour faire du ski de fond dans le Vercors, où l'un de nos fils s'est installé.

Compte tenu de la crise sanitaire et de son évolution incertaine, nous vous invitons à vérifier avant votre départ que les sites et activités mentionnés sont accessibles avec le Pass sanitaire et le port du masque.

“ISÈRE TERRE D’AUDACE”

Le Magazine

56 PAGES POUR S'INSPIRER, RESPIRER, SAVOURER...



ÉVASION



© L. Salino

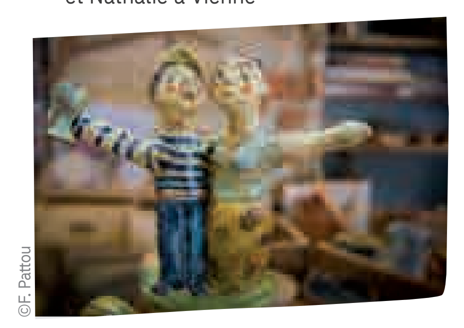


© A. Stella

Photo de Une : Alexandre Gelin

NATURE

FAIT EN ISÈRE



©F. Pattou

SAVEURS D’ISÈRE



©D.R.

DOSSIER



©D.R.



©Urope

ONT PARTICIPÉ À L’ÉLABORATION DE CE MAGAZINE





Directeur de la rédaction : Hervé Bodeau / Coordination : Véronique Granger et Sophie Battaglia / Rédaction : Annick Berlioz, Véronique Granger / Cette publication a été réalisée par Isère Attractivité avec le Département de l'Isère et les Offices de tourisme isérois / Création de la maquette : Matt Design & Communication / Mise en page : Richard Andrieux, Stéphane Dugne, Christophe Juvanon, Axel Revellin / Photo de couverture : Alexandre Gelin / Photographes : M. Bruyère/Cie de Phalsbourg, T. Hytte, L. Salino, M. Battaglia, P. Cholette, A. Gelin, P. Jayet, T. Lefébure, F. Pattou, J.-S. Faure, M. Giraud, Images & Rêves, R. Marçon, G. Piel, C. Quintard, A. Stella, S. Rosset, Urope / Impression sur Papier Respecta 100 (100 % de fibres recyclées) : Maury Imprimeur - 74 route nationale - 45300 Le Malesherbois (Manchecourt) /Tirage : 620 000 exemplaires / Dépôt légal : 2nd semestre 2021 : ISSN 2608-9211

info@isere-tourisme.com - WWW.ALPES-ISERE.COM


"Je tiens mon affaire !"



Champollion ISHERE

Après d'importants travaux, la « *maison des champs* » chère aux frères Champollion à Vif, au sud de Grenoble, est désormais un musée départemental ouvert à tous. Plongés dans l'intimité de la famille au XIXe siècle, on y découvre la naissance de l'égyptologie et l'aventure du déchiffrement des hiéroglyphes en 1832 par Jean-François, de l'Isère aux rives du Nil…

Gratuit, sur réservation au 04 57 58 88 50 ou sur musees.isere.fr





Ski de rando ISHERE

Partir en liberté dans la poudreuse en communion avec la nature, sans passer par les remontées mécaniques… le ski de randonnée fait de plus en plus d'adeptes, comme ici à Chamrousse ! Mais la pratique n'est pas sans risque et peut provoquer des conflits d'usage. En Isère, dès cet hiver, on pourra chausser les peaux de phoque sur l'un des 33 parcours balisés et adaptés aux différents niveaux dans 12 stations pilotes réparties sur nos différents massifs, dans le cadre du plan mis en place avec le Département. C'est une première en France.
Infos : sport.isere.fr/animations-ski-randonnee

EN
FAMILLE



À l'Alpe d'Huez, tentez l'expérience
d'une compétition hors norme.



Et si on jouait aux champions ?

En famille ou entre amis, concourez sur un vrai slalom et explosez le chrono ! Top départ pour une mini-compétition de ski à l'Alpe d'Huez, comme de vrais champions.

PAR ANNICK BERLIOZ

© L. Salino - Alpes d'Huez Tourisme



Se mesurer dans une vraie compétition

Passionnés de ski, Cédric, Alina et leurs trois enfants de 8, 10 et 13 ans n'auraient jamais imaginé pouvoir un jour slalomer sur les pistes et monter sur le podium avec une médaille autour du cou. Coachés par un moniteur, ils ont pu se mesurer dans une vraie compétition.

Leur terrain de jeu : le stade du signal de l'Alpe d'Huez, où se déroulent des compétitions internationales une à deux fois par an. *« Nos clients sont dans les vraies conditions. Ils skient sur une piste de 250 mètres de dénivelé, homologuée par la Fédération française de ski (FFS). Dans un premier temps, je les emmène tracer un slalom avec des piquets. Nous faisons une première épreuve blanche pour reconnaître le parcours. Ils en profitent pour s'échauffer et je leur donne des conseils pour progresser. Puis c'est parti ! En une demi-journée, ils font facilement une dizaine de manches de 45 secondes chacune. Je les chronomètre et ils la jouent jusqu'au bout. Les meilleurs montent sur le podium. On leur remet une flèche de bronze, d'or ou de vermeil selon leur résultat »*, explique Xavier Perier-Michon, directeur de l'ESF et moniteur de ski depuis 30 ans. *« C'est super : la famille, les amis, tout le monde est là pour vous encourager... ou vous défier ! La pression de la course, la concentration, la vitesse, les portes entre les piquets à franchir en un temps record... on est content de se dépasser. Vous entendez le numéro de votre dossard, votre nom. On y croit dur. Aujourd'hui, le héros, c'est vous ! »*, se réjouit Cédric, le papa. Et aujourd'hui, au sommet du podium, Kim, 10 ans : un nouveau talent du ski français !

Cette expérience fait partie du catalogue des 19 aventures inédites « skier autrement » proposées par l'ESF, comme « À la rencontre des glaciers » ou « Respirez la montagne autrement ». Une autre façon de découvrir les richesses de la station ■

04 76 80 31 69 - www.esf-alpedhuez.com

Pour aller plus loin : www.alpedhuez.com



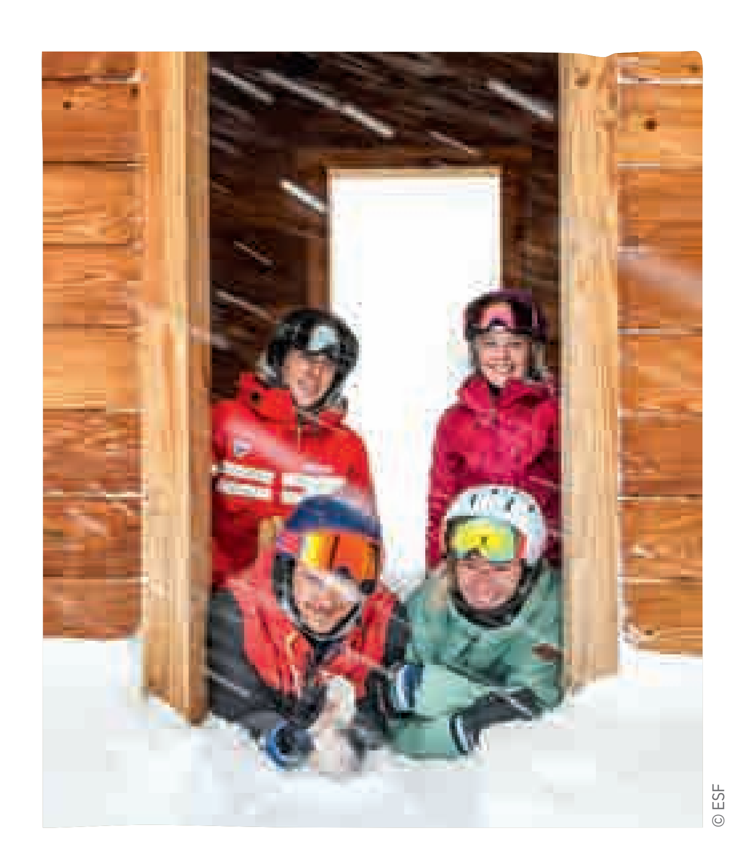
© ESF

© L. Salino

L'Aventure étoilée, une balade nocturne en ski de rando

Pour une première découverte du ski de randonnée, les moniteurs de l'ESF de l'Alpe d'Huez vous emmènent à la nuit tombée sur les hauteurs de la station. Cette balade facile avec seulement 250 mètres de dénivelé, traverse la forêt en direction du Radar et de son sommet. La soirée s'achève par un apéritif-tapas ou un dîner au restaurant le Signal 2018.

04 76 80 31 69 - www.esf-alpedhuez.com

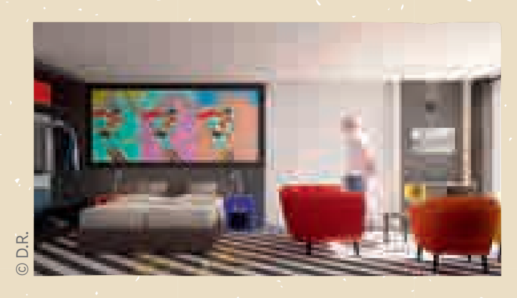


© ESF

OÙ DORMIR ?

Hôtel Pop'alp

À L'ALPE D'HUEZ



© D.R.

Dans le pur esprit du pop art, ses balcons sont ornés d'une centaine de skis colorés. À l'intérieur, la déco dans le style des années 1960 est conçue comme une exposition, avec une galerie d'art contemporain dans les parties communes, une fresque murale, des sculptures et une cinquantaine de tableaux originaux. Toutes ses chambres sont uniques.

04 76 79 54 48 - www.popalp-huez.com

OÙ MANGER ?

Camp de Base Pic Blanc

À L'ALPE D'HUEZ

Un nouveau concept arrive avenue des Jeux à l'Alpe d'Huez. Telle une halle gourmande avec ses six comptoirs (burgers, plats asiatiques, pizza al taglio, gaufres salées, veggie, planches de charcuterie, de fromages…) et son bar central, Camp de Base Pic blanc est un lieu convivial pour se retrouver et passer de bons moments.

04 76 79 30 23 - www.campdebase.ski

NATURE

En balade, respectons les



La montagne est rude pour les animaux sauvages qui y passent l'hiver. Avec le froid et la neige, l'accès à la nourriture devient de plus en plus rare et problématique. Partons à leur rencontre en préservant leur tranquillité pour ne pas aggraver leurs difficultés.

PAR ARNAUD CALLEC / DESSIN FANNY LE BAGOUSSE

Plus il fait froid, plus il faut être vigilant !

Avant l'hiver, chaque animal accumule plus ou moins des réserves de graisse pour tenir. Ils continuent toutefois à s'alimenter : le bouquetin 1 se contente de lichens et de végétaux, tandis que le tétras lyre 2 est capable de digérer les aiguilles de résineux. Quant au chocard à bec jaune (souvent appelé choucas) 3, il se rapproche des villages et stations de ski ou des pique-nique ! Il a la chance d'être omnivore.

Plus la neige est profonde, plus ils éprouvent des difficultés à se déplacer et à trouver leur nourriture.
Et plus l'intensité et la durée des périodes de gel sont grandes, plus ils ont besoin de calories pour survivre.
Il est donc indispensable de choisir des itinéraires adaptés en tenant compte des conditions météorologiques pour ne pas les effrayer et les obliger à fuir. Repérez les fanions qui signalent les zones de quiétude du tétras-lyre notamment.

Restez sur les sentiers et itinéraires

C'est la règle d'or, notamment en forêt. Si vous suivez les traces de ski ou de raquettes, les animaux qui connaissent nos habitudes ne seront pas surpris... Et si vous venez avec votre chien, tenez-le en laisse !



animaux de nos montagnes

Évoluez en terrain dégagé

Pour passer l'hiver, la marmotte 4 ou la chauve-souris hivernent, d'autres partent vers l'Afrique, comme l'hirondelle. Ceux qui restent ont chacun leur stratégie de survie en altitude : le bouquetin, affaibli par le rut (de la mi-décembre à la mi-janvier), se réfugie sur les crêtes, afin d'éviter de marcher dans la neige profonde. Le lagopède alpin 5 (la perdrix des neiges) et le lièvre variable 6, très sensibles au dérangement, se font plus discrets pour échapper aux prédateurs en devenant blancs comme neige. Le tétras-lyre quant à lui s'enfouit dans un petit igloo qui l'isole du froid et du vent.

En hiver, les chamois 7 et chevreuils 8 vont trouver refuge en forêt et en lisière pour se nourrir et se reposer à l'abri des arbres. Surpris par un randonneur ou même à la simple odeur d'un chien, leur seule défense est la fuite. Si ce dérangement se répète, les animaux s'affaiblissent, deviennent plus vulnérables aux maladies et aux prédateurs et surtout, épuisent plus rapidement leurs réserves – au risque de ne pas passer l'hiver. En évoluant sur un terrain dégagé, vous leur laissez le temps de se déplacer tranquillement sans perdre trop d'énergie.

Pour en savoir plus :

Consultez la brochure « Hiver sauvage, montagne » sur le site biodiversite.isere.fr

Téléchargez l'application Isère Outdoor où vous retrouverez les sites et itinéraires de raquettes, de ski ou de randonnée sécurisés et les zones de quiétude et réglementaires.

EN FAMILLE

Paléop'terre
Des trésors sous nos pieds



« *Va prendre tes leçons dans la nature* », professait Léonard de Vinci. Suivant ce précepte, Paléop'terre, une association basée à Pont-en-Royans, propose des sorties paléontologiques et géologiques sur le terrain, à la découverte des merveilles du Vercors.

PAR VÉRONIQUE GRANGER

« *Regarde Laetitia, j'ai encore trouvé un coquillage !* » Adèle, dix ans, frétille d'excitation en brandissant une splendide coquille en forme de spirale. « *Bravo ! C'est un fossile d'ammonite, un mollusque de la famille des pieuvres — les céphalopodes. À l'ère du crétacé, il y a environ cent vingt millions d'années, à l'époque des grands dinosaures, ils vivaient ici par milliers à quelques kilomètres d'ici...* », confirme la guide.
Ce matin, Laetitia Genitoni, géologue et accompagnatrice en montagne de l'association Paléopterre, a emmené Adèle, son petit frère Priam et ses parents sur le plateau des Coulmes à Presles, dans le massif du Vercors. Par une route en corniche qui traverse littéralement les gigantesques rochers, ils ont pu entrevoir le panorama plongeant au-dessus des falaises dans les percées. Prisé des grimpeurs du monde entier, le spot est aussi celui des collectionneurs de fossiles. Éponges, oursins et autres débris de coquillages millénaires pullulent dans les affleurements calcaires et les coulures. « *Imaginez qu'à l'époque, tout était recouvert ici par une mer tropicale et chaude comme aux Bahamas* », a raconté la jeune femme à l'arrivée au sommet. « *Depuis la création de l'univers, à l'échelle du temps, il faut se mettre en tête que l'apparition des humains remonte à quelques secondes... En grimpant en montagne avec nos pieds, on peut franchir différentes ères géologiques.* »

APPRENDRE À RESPECTER LA NATURE

Après cette leçon d'histoire géologique grandeur nature, les élèves d'un jour, qui repartent chacun avec un ou deux

© Alexandre Gelin

© D.R.

spécimens de fossiles – pas plus, il faut respecter le lieu sans le piller ! -, sont invités à poursuivre dans l'atelier de Paléop'terre, à Pont-en-Royans. Christophe Gironis, co-fondateur et chimiste de formation, va les initier aux différentes techniques de nettoyage : à la fraiseuse et à la gomme pour les roches les plus tendres, au micro-burineur pour les plus dures. « *C'est assez minutieux, comme de la sculpture* », prévient-il. Il s'agira ensuite de dater et identifier les trésors glanés sous la loupe binoculaire, en observant leur forme et leur texture. « *On essaie de les resituer dans leur écosystème d'origine, de comprendre son évolution. L'environnement constitue un tout où chaque être vivant dépend des autres... un peu comme nous* », rappelle Laetitia.

Entre roche et eaux, montagne et plaine, le village aux pittoresques maisons suspendues offre un terrain de jeu idéal pour les apprentis naturalistes. Paléop'terre propose aussi des initiations aux plantes tinctoriales, des randos lectures, des expéditions trappeurs ou autres micro-aventures associant sciences et nature de façon ludique. Une chose est sûre : après cette journée, Adèle et sa famille n'arpenteront plus les sentiers de la même façon. ■

Toutes les infos : www.paleopterre.com

DORMIR ?



© D.R.

La ferme des Glénats

À RENCUREL

Cathy Blanc et son époux David vous accueillent dans un gîte tout équipé pour quatre personnes dans une ferme du XVIIIe siècle entièrement rénovée et toujours en activité. Tout autour, un terrain de dix hectares avec une vue imprenable sur le Pilat vous invite au calme et à la sérénité. Les enfants peuvent participer à la vie de la ferme : donner à manger aux moutons et comprendre comment on conduit un chien de troupeau. Nombreuses possibilités de balades à pied, à poney et à vélo à proximité.

06 71 45 19 64 - www.fermedesglenats.fr

OÙ SE RESTAURER ?

Le Jorjanne

À CHORANCHE

Une table généreuse à deux pas des grottes de Choranche, dans le cadre exceptionnel des gorges de la Bourne. On déguste des produits du pays préparés sur l'instant par le chef — goûtez son entrecôte au saint-marcellin ou son poulet aux écrevisses !

06 76 11 46 72 - www.lejorjane.com

À NE PAS MANQUER



© S.Caillault

La grotte de Choranche

Au fil de deux rivières souterraines, découvrez les stalactites fistuleuses, véritables pailles de calcite, présentes par milliers dans la cavité ! Au cours de votre visite, vous rencontrerez des protées, animaux cavernicoles étonnants... La gigantesque salle de la cathédrale vous accueillera à chaque visite pour un spectacle son et lumière, haut en couleur et riche en émotions. Un fascinant voyage temporel avec la visite des vestiges de Vienna, un quartier résidentiel d'une ancienne colonie romaine.

www.visites-nature-vercors.com
Pour aller plus loin :
tourisme.saintmarcellin-vercors-isere.fr



Ça plane en falaise

LES FALAISES SONT PLUS ANIMÉES QU'IL N'Y PARAÎT À PREMIÈRE VUE : ELLES SONT LA RÉSIDENCE DES OISEAUX ET DES PLANTES QUI N'ONT PEUR NI DU VIDE NI DU FROID… ET ENCORE MOINS DU SOLEIL !

PAR ARNAUD CALLEC / DESSIN FANNY LE BAGOUSSE

La vie en falaise ne commence pas au printemps, mais en hiver !

Dès l'automne pour la nidification, certaines falaises sont occupées par les rapaces. La nuit, à partir d'octobre, vous entendrez les ululements graves et de faible intensité, « boubou boubou » du hibou grand-duc 1, qui prévient les autres mâles de l'occupation de ce territoire. Un autre rapace parade à l'automne et pond aussi ses œufs en janvier voire en décembre, le gypaète barbu 2.

À tous les étages, chacun selon ses besoins

Depuis le haut des falaises, vous pourrez admirer les acrobaties des chocards à bec jaune 3, observer l'oiseau papillon 4, le martinet à ventre blanc 5, l'hirondelle des rochers 6, ou croiser le paisible bouquetin, roi des parois. Tout ce petit monde a repéré pour sa future famille des petits coins tranquilles. Le grand-duc 1 se contente d'un rebord de falaises, tandis que l'aigle royal 7 a besoin d'une plateforme plus grande pour construire son nid imposant. Le tichodrome quant à lui préfère les crevasses, à l'abri des regards et du dérangement !



Des parois pleines de vie jusqu'en été

Au loin et même de près, les parois paraissent nues. Si vous regardez bien dans les fissures, vous découvrirez pourtant des plantes qui ont la capacité de vivre sans sol comme la doradille élégante 8, espèce protégée connue en Isère dans le Vercors ou encore l'œillet des rochers 9, qui survit jusqu'à 2 000 m d'altitude. C'est seulement en été qu'elles peuvent se reproduire ou se développer. Pour certains rapaces, comme le gypaète, la saison de la reproduction dure plus de huit mois. Et les faucons pèlerins 10 ou les aigles royaux 7 restent dans le secteur pour s'occuper de leur progéniture jusqu'au mois d'août !

Nouveaux voisins : et si on faisait connaissance ?

Explorateurs de nouveaux territoires, amoureux de l'escalade ou du vol libre, photographes animaliers ou simples curieux, nous sommes de plus en plus nombreux à apprécier ces espaces verticaux. Pour mieux connaître les secteurs et périodes de sensibilité, des documents thématiques sont édités par le Département de l'Isère en collaboration avec les pratiquants d'escalade et de parapente, avec l'appui de botanistes (Gentiana) et d'ornithologues (LPO).
À la suite de différentes études, il s'avère que 300 mètres sont la bonne distance à maintenir pour préserver des bulles de quiétude pour les rapaces.
La France a décidé de les protéger depuis 1972.

▪ Le Conservatoire botanique national alpin a recensé dix types d'habitats naturels qui rassemblent une diversité d'écosystèmes de plantes, de mousses, lichens, fougères, insectes et mollusques. Au fil du temps, ils ont su s'adapter à ces conditions extrêmes depuis plus de 400 millions d'années. Respect

Pour en savoir plus :

▪ Le livret Ze faune et flore à télécharger sur :
biodiversite.isere.fr

▪ Pour préparer ses sorties et connaitre les zones de sensibilité et réglementaires :
biodiversite.isere.fr

ENTRE
POTES





© Images et Rêves

Sunset Park le freestyle mode Chamrousse

BELLEDONNE

À Chamrousse, dans le massif de Belledonne, un espace de dix hectares attend les amateurs de nouvelles glisses et de freestyle. Il est aujourd'hui le troisième meilleur snowpark de France. Un bon plan pour rider sans se ruiner.

PAR ANNICK BERLIOZ



Freestyle du champion au débutant

Sous les regards ébahis, Marco, Lena et leurs amis enchaînent les runs, sauts et diverses figures acrobatiques impressionnantes. Célèbre pour le triplé olympique de Jean-Claude Killy en 1968, la station iséroise de Chamrousse, à 1 700 m d'altitude, est devenue depuis 2005 une place forte du freestyle en France. Au milieu du domaine skiable, côté Roche Béranger, les amateurs de nouvelles glisses disposent de trois espaces pour faire monter leur adrénaline : le snowpark, qui comporte une zone de sauts « expert », un enchaînement de modules et shredline, un « Kid park » avec des sauts intermédiaires, un mini boardercross et un slalom parallèle, et un « initiatic Park » dédié aux débutants.

Avec une belle surface boisée orientée au sud au milieu des épicéas, un relief adapté, une vue panoramique sur Grenoble et des couchers de soleil à couper le souffle... le site est paradisiaque ! Située à deux pas de Grenoble et visible du campus de Saint-Martin-d'Hères, la station est le QG hivernal des étudiants. Entre les soirées de ski nocturne et le luge park de deux kilomètres, toutes les conditions sont réunies pour passer de bons moments sans exploser le budget. Les forfaits sont très accessibles. On peut monter en bus, passer la nuit à l'auberge de jeunesse après une bonne soirée au bar ou sur les pistes pour une session de ski nocturne animée par un DJ.

© D.R.

Le Sunset Park à 30 minutes de Grenoble

©A. Stella

ET SI VOUS ALLIEZ SKIER EN CAR ?

Pour adopter cette solution écologique, économique et pratique, trois services sont proposés :

- **La ligne T87** assure des liaisons régulières entre Grenoble et Chamrousse tous les week-ends et jours fériés, ainsi qu'une liaison en semaine durant les vacances scolaires.
- **La ligne Transaltitude** fonctionne tous les jours pendant la saison (cf p.55).
- **Une ligne saisonnière ski 707** proposée au départ d'Uriage-Les-Bains est assurée quotidiennement pendant les vacances de la zone A ainsi que les week-ends et mercredis, de fin décembre à début avril (hors vacances scolaires).
- **Un service de transport à la demande** entre Uriage et Chamrousse est aussi en place toute l'année du lundi au vendredi.

Plus d'infos : https://www.chamrousse.com/bus.html

Gaby Bessy, 40 ans, vit à Chamrousse depuis 10 ans. Moniteur de snowboard, il propose des cours sur mesure. *« Pas besoin d'être un champion du monde pour s'amuser. À Chamrousse, chaque zone est définie par une couleur qui indique le niveau de difficulté et les règles à respecter. Un conseil : choisissez toujours le module adapté à vos capacités. Au début, n'en faites pas trop pour épater la galerie et pensez bien à vous échauffer et à vous protéger. En freestyle, les chutes font partie du jeu. Le port du casque et d'une protection dorsale est donc fortement conseillé. »*

Même s'il est possible d'apprendre sur le tas, quelques cours avec un moniteur permettront d'éviter les mauvais réflexes et de progresser à son rythme en toute sécurité. En ski comme en snowboard, le freestyle procure des sensations exaltantes. Et il y a gros à parier que vous deviendrez vite accro. Comme le confirme Marco : *« Nous avons deux options : s'impliquer à fond ou renoncer. Une fois qu'on est parti, on se met dedans à 100 % et quand on se retrouve entre potes, c'est vraiment grisant. »* ■

Toutes les infos : www.chamrousse.com



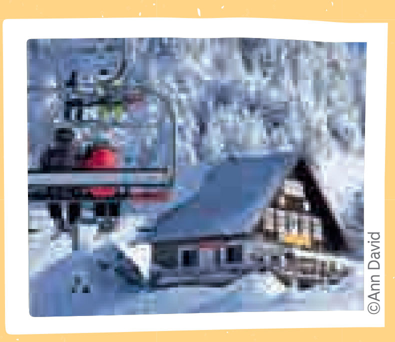
©Robin Marçon

© A. Gelin

OÙ SE RESTAURER ?

Le Chalet Malamute, une longue histoire

À CHAMROUSSE 1750 - ROCHE BÉRANGER



©Ann David

Situé sur les pistes à 1840 mètres d'altitude, le Malamute est le plus ancien chalet de Roche Béranger. Son histoire commence en 1863 avec Jules Arsène Tasse, dit le Père Tasse, qui décide d'aller vivre là-haut avec sa femme et ses deux enfants.
Il y construit une baraque qu'il agrandira au fil des années et qui deviendra un refuge, puis un snack-bar de montagne, avec sa terrasse donnant sur la vallée.

04 76 89 94 05

OÙ DORMIR ?

À l'auberge de jeunesse

À CHAMROUSSE 1650 - RECOIN

Au cœur du village, l'auberge de jeunesse de Chamrousse est un établissement tout confort avec des chambres de quatre lits, une terrasse et un espace détente composé d'un sauna et d'un jacuzzi à 35 °C.

04 58 00 05 20

www.hifrance.org/auberges-de-jeunesse/chamrousse



Pionniers du tourisme

Comment en trois siècles nos montagnes, ces « monts affreux » peuplés de monstres inquiétants des gravures anciennes, sont-ils devenus cet immense terrain de jeux où l'on vient se ressourcer ou se défouler, hiver comme été ? Nous devrons attendre la fin du XVIIIe siècle, après la conquête du mont Blanc et l'arrivée des premiers touristes anglais, pour voir le sublime se substituer à l'effroi ! Au début du siècle dernier, les hauteurs autrefois hostiles se muent en cette oasis de pureté idéalisée dans les tableaux de l'abbé Guétal ou de Jean Achard. Mais il faudra l'obstination de quelques « Géotrouvetout » visionnaires pour voir les skis sortir du bois, les « monte-piste » hisser les skieurs au sommet, les pistes remodeler les champs de neige...

PAR VÉRONIQUE GRANGER



Le chalet du Recoin à Chamrousse dans les années 1920.

1878 : Henry Duhamel, découvreur du ski alpin à Chamrousse

Alpiniste, photographe, écrivain, cartographe, militaire... Henry Duhamel, intrépide découvreur, fut parmi les tout premiers en France à tester les skis, sur les pentes de Belledonne.



A station de Chamrousse n'existe pas encore et le ski alpin reste à inventer – le mot ne sera popularisé que quelques années plus tard par le norvégien Nansen. Le tourisme hivernal, alors réservé à une élite, n'en est qu'à ses balbutiements. Henry Duhamel, un jeune parisien de 19 ans venu s'installer dans la région pour se refaire une santé, fait partie de ces découvreurs qui arpentent et explorent les sommets environnants. Très vite passionné de montagne et d'alpinisme (il fonde en 1874 la section Isère du Club alpin français), il multiplie les expéditions, en compagnie de son guide Pierre Gaspard et d'autres amis aristocrates, et partage ses exploits dans de nombreux articles, livres ou photographies. Ses topographies de la région feront d'ailleurs référence (son carnet est conservé au Musée Dauphinois).

DES PLANCHES VENUES DU GRAND NORD

En hiver, il lui manque tout de même un moyen de se déplacer plus aisément sur la neige que les raquettes. En 1878, en visite à l'exposition internationale de Paris, il découvre au pavillon scandinave les patins à neige utilisés de longue date par les Lapons : de longues et étroites planchettes de bois qu'il rapporte dans ses valises et s'empresse de tester sur les alpages enneigés du Recoin, à Chamrousse. Mais les pentes ici sont autrement plus raides que les champs de neige du Grand Nord... Faute de fixations ad hoc, après quelques chutes, il range cet équipement au placard : *« Je me trouvais aussi embarrassé d'en tirer convenablement profit qu'une carpe peut le faire d'une pomme »*, écrira-t-il

Édifié en 1911 par le CAF (Club Alpin Français) à 1 650 mètres d'altitude, le chalet du Recoin est le premier refuge d'altitude destiné à la pratique du ski. Les femmes s'adonnent très vite aux plaisirs de la glisse.

des années plus tard, en 1908, dans un courrier au président du club alpin.

Henry Duhamel n'est toutefois pas homme à renoncer facilement. En 1891, il entreprend le voyage en Finlande pour se familiariser avec ses engins auprès des autochtones. Il revient cette fois avec les bonnes fixations et commande une quinzaine de paires de skis adaptées aux reliefs alpins, qu'il distribuera à ses amis. Cette fois, le test est concluant : il réalise sa toute première ascension à ski, jusqu'à la Croix de Chamrousse, à 2 250 mètres d'altitude. Les adhérents du CAF et du Touring club de France lui emboîtent le pas : le ski alpin, un nouveau sport loisir, est né !

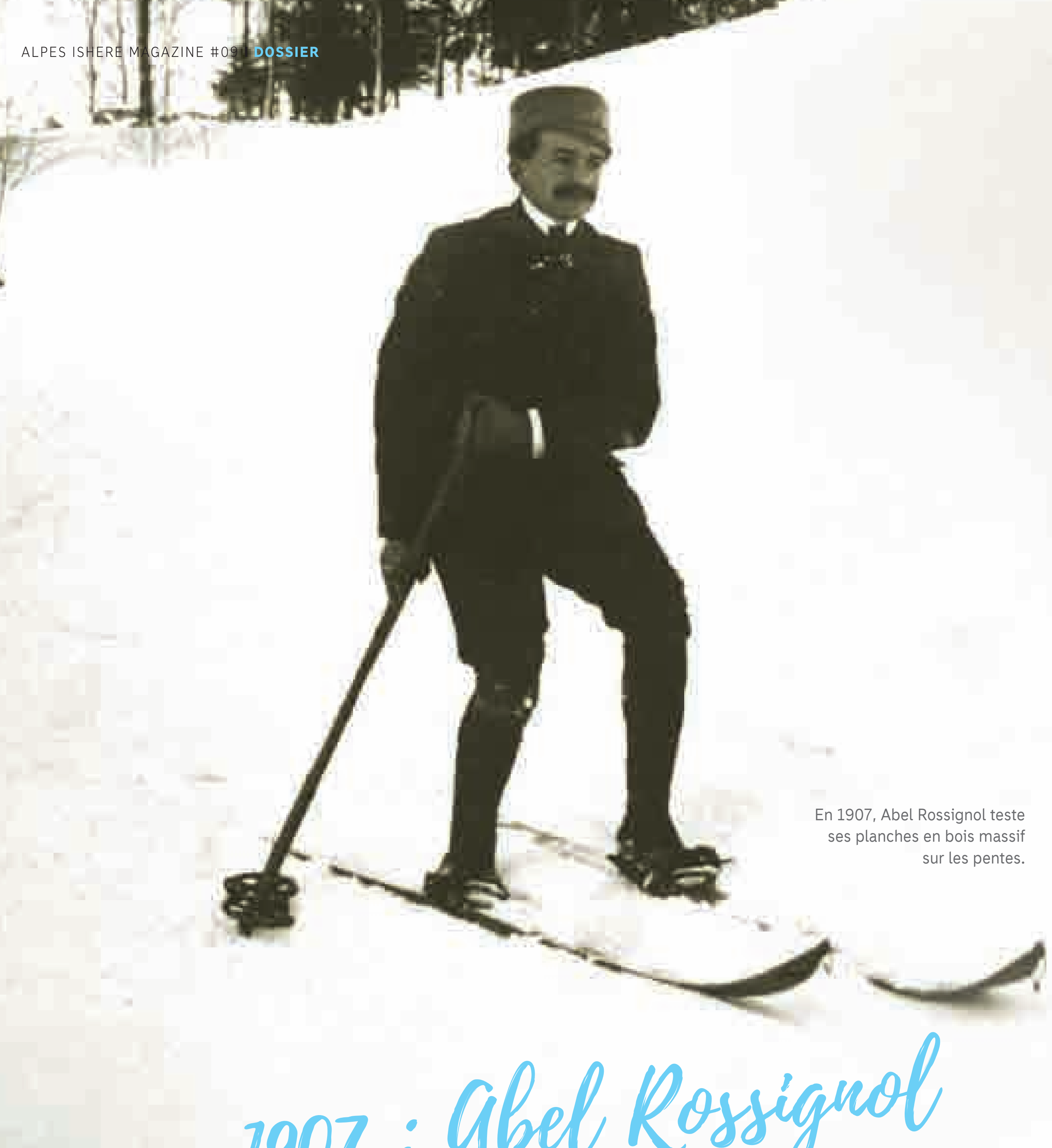
Aux origines du mot ski

Le mot fait son entrée dans la langue française à la fin du XIXe siècle, mais les peuples du Grand Nord connaissent ce moyen de locomotion depuis la préhistoire, comme en témoignent des gravures rupestres. Dérivé du norrois, l'une des premières langues écrites de Scandinavie, le mot ski (prononcer Chi, comme le son des patins dans la neige) signifierait « morceau de bois ». De mode de transport, il deviendra un sport national en Norvège puis dans le monde sous l'impulsion de pionniers comme Sondre (inventeur du télémark) et de Nansen, qui va populariser la discipline grâce au récit de son extraordinaire épopée à ski à travers le Groenland : le premier best-seller des neiges !

Source : Une Histoire du ski de Gilles Chappaz et Guillaume Desmurs (Glénat)



Les premiers skis en bois (comme ici en 1913, photographiés à Huez par Hippolyte Müller) sont très artisanaux.



En 1907, Abel Rossignol teste ses planches en bois massif sur les pentes.

1907 : Abel Rossignol fabrique le premier ski français

Comment un artisan menuisier de Voiron va donner naissance au futur numéro un mondial du ski, des toutes premières spatules de bois aux planches ultra-technologiques d'aujourd'hui.


© DR

Les skis d'Abel remportent le premier prix du Touring club de France en 1909.

Quand Abel Rossignol (1882-1954) ouvre son petit atelier de tournerie sur bois en 1903 à Voiron, il ne songe pas alors à fabriquer des skis… mais à fournir les usines textiles de la région lyonnaise en bobines et cannettes pour leurs métiers à tisser. Dès qu'il a des loisirs, le jeune homme de 21 ans adore arpenter les pentes enneigées de la Chartreuse toute proche. En 1907, inspiré par les premiers concours de ski internationaux qui se déroulent à Montgenèvre et au Sappey-en-Chartreuse, cet inventeur-né entreprend de se fabriquer sa propre paire de planches en bois massif, sur le modèle des premiers skis : le norvégien Sondre Norheim a déjà trouvé la forme idéale pour tourner plus facilement dans la poudreuse, avec cette taille de guêpe et l'extrémité avant légèrement relevée, pour évoluer dans la neige molle. La technique reste rudimentaire : les spatules (170 cm de long, 65 mm de cote au patin, 76 mm au talon) sont taillées en une seule pièce dans une planche de bois, puis chauffées à la vapeur pour assurer le maintien. Il n'empêche que le premier ski made in France est un succès : Abel reçoit deux ans plus tard le premier prix du concours national de fabrication du Touring Club de France, à Chamonix. Et ce n'est que le premier d'une longue série !
Durant la Première Guerre mondiale, le petit atelier voironnais va fournir ainsi régulièrement des paires de skis à l'armée française. Le marché tout neuf se développe partout en Europe : on l'estime, entre 1910 et 1930, à 80 000 paires. Le textile assure toujours l'essentiel de l'activité de Rossignol mais un tournant s'opère en 1936 quand Abel, sur une idée de son fils (qui s'appelle aussi Abel), entame une collaboration avec le champion Émile Allais. Le skieur se rend directement à l'atelier à Voiron pour sélectionner les essences de bois utilisées pour ses planches (les plus souples pour la descente, les plus rigides pour le slalom) et optimise ainsi le matériel. Bingo, il remporte la médaille en combiné et en slalom aux Jeux olympiques d'Allemagne puis devient l'année suivante le titre de triple champion du monde à Chamonix : un sacré coup de pub pour les skis Rossignol et pour la pratique !

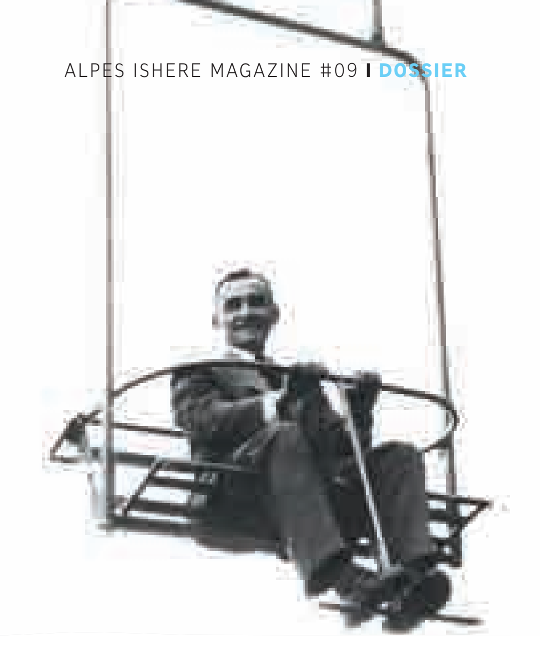
LE SKI DES CHAMPIONS

Avec les congés payés, les sports d'hiver entament alors leur irrésistible ascension vers les sommets de la popularité. Mais comment éviter la casse des skis avec l'humidité ? C'est précisément en recollant ceux d'Émile Allais qu'Abel junior (qui a repris les rênes de la société) va trouver la solution qui donnera naissance plus tard à l'Olympic 41 (ou Allais) : le contrecollé inspiré de l'ébénisterie, qui consiste à superposer plusieurs planches en les maintenant par de la colle d'écailles de poisson, est breveté. Le ski transformé en millefeuilles vient d'entrer dans l'ère moderne et technologique dont il ne ressortira plus. Les plus grands champions skient avec des spatules Rossignol aux pieds ! Abel, toujours aussi créatif, continuera quant à lui d'innover avec des luges, des bobsleighs, et même un « véloski ».
Après son décès en 1954, l'entreprise tournera définitivement la page du textile de plus en plus moribond pour prendre à fond le virage du ski sous l'impulsion de Laurent Boix-Vives, un entrepreneur de Courchevel contacté par Émile Allais. En cinq ans, les 8 000 paires de spatules fabriquées alors chaque année seront 50 000 : la firme devient planétaire et ne descendra plus des podiums. Resté fidèle à la région voironnaise, le siège social du groupe Rossignol est aujourd'hui implanté à Saint-Jean-de-Moirans. Avec ses autres marques, il est l'un des leaders emblématiques du marché des sports d'hiver.

Pour aller plus loin sur l'histoire du ski et des sports d'hiver :
Visitez l'exposition Le Rêve blanc au Musée dauphinois, à Grenoble - musees.isere.fr


© DR

Abel Rossignol et le champion de ski Henri Oreiller en 1948.





Photos : © DR

1934 : Jean Pomagalski construit le premier téléski dans l'Oisans

Aux États-Unis, un téléski se traduit par « pomalift ». Derrière ce nom se cache Jean Pomagalski (1905-1969), un ingénieur grenoblois d'origine polonaise féru d'innovation.

Dans les années 1930, une nouvelle génération de skieurs aspire à dévaler les pentes tout schuss... Jean Pomagalski, un jeune entrepreneur en travaux publics de 29 ans, en fait partie. Pour que la glisse se démocratise toutefois, il manque un moyen de transport moins coûteux et plus pratique que les téléphériques pour se hisser en haut des pistes. Ayant déjà mis au point un système téléporté pour acheminer les matériaux sur un chantier difficile d'accès à Saint-Hilaire-du-Touvet, ce professionnel du bâtiment imagine alors de transporter des skieurs sur un principe similaire. En 1934, il obtient l'autorisation de construire son premier tire-fesse à perche (sans enrouleur) sur les pentes de l'Eclose, à l'Alpe d'Huez. Actionné par un moteur Ford d'occasion, avec de vieux poteaux télégraphiques en guise de pylônes, un câble et des perches en noisetier, l'engin s'apparente encore au bricolage. Mais il fait la joie des premiers touristes, qui peuvent s'adonner aux joies de la glisse sans avoir à chausser et déchausser les skis ! Le système d'attache fait l'objet d'un dépôt de brevet et l'ingénieux entrepreneur travaille désormais à peaufiner l'appareil : les perches deviennent débrayables (avec une pince tenaille), pour augmenter la vitesse de remontée et réduire le choc au démarrage. Puis en 1944, il développe l'attache à douille, un anneau allongé bloqué en ligne par effet de levier, toujours d'actualité aujourd'hui. Les commandes affluent dans toute la France.

DES INNOVATIONS QUI S'EXPORTENT PARTOUT DANS LE MONDE

Après la guerre – il s'engage dans la Résistance dans les maquis de l'Oisans –, Pomagalski décide de se recentrer sur cette activité et crée en 1947 la société éponyme à Fontaine (rebaptisée POMA en 2014). Jusqu'à 120 téléskis sont fabriqués par an à l'époque ! L'aventure est lancée et son bouillant fondateur continue d'innover : en 1955, son télésiège monoplace (un simple siège couvert d'une coque) apparaît à Chamonix, puis quelques années plus tard, la première télécabine en forme d'œuf, conçue avec la PME iséroise Sigma plastiques. Rien ne semble vouloir arrêter cet éternel optimiste ! Une nouvelle usine est construite à Fontaine en 1958, au pied du Vercors.
Jean Pomagalski s'attache aussi à diffuser ses innovations par-delà les frontières et notamment aux États-Unis. Dans les années 1960, l'entreprise est le premier fournisseur de téléskis et télésièges en Europe et réalise 82 % de son chiffre d'affaires à l'exportation, sur les cinq continents. Après le décès de Jean Pomagalski en 1969, Gaston Cathiard, un homme de la montagne et de terrain, reprend les rênes de la société. L'esprit pionnier du fondateur demeure. Poma, aujourd'hui basé à Voreppe, s'impose comme le champion mondial du transport par câble, en ville comme à la montagne, avec 8 000 installations autour de la planète – dont le fameux Roosevelt Island Tramway, qui relie Manhattan à Roosevelt Island, ou le funiculaire du Grand Canyon d'Enshi en Chine.



© DR

Georges Rajon, à l'origine de la piste de Sarenne.

: ©Dauphiné Libéré / Archives LDL

Fausto Coppi en 1952.

1964 : Georges Rajon invente les 21 virages de l'Alpe d'Huez

Si la station de l'Oisans est mondialement connue hiver comme été, elle doit beaucoup à un hôtelier visionnaire : Georges Rajon a eu l'idée de numéroter les 21 virages qui ont fait le succès médiatique du Tour de France, et celle de créer la piste de Sarenne.

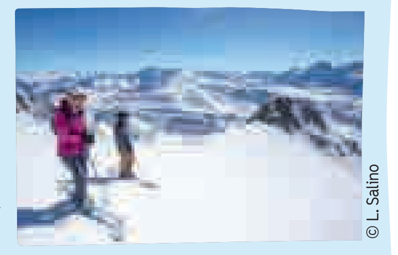
Le mythique hôtel Christina, que Georges Rajon avait construit en 1950 face au Pic Blanc, a été rasé il y a peu pour laisser place à une résidence de tourisme. Les autres créations majeures de cette grande figure de la station de l'Alpe d'Huez, ne sont, elles, pas prêt de disparaître : la numérotation des 21 virages qui scandent l'ascension sur 14 kilomètres, la piste de Sarenne, le percement du tunnel sous le pic Blanc… Tout cela, c'était ses idées !

C'est en découvrant les 50 lacets numérotés montant de part et d'autre au col de Vrsic en Slovénie que ce grand sportif, chasseur invétéré, eut l'idée de rythmer pareillement la montée de l'Alpe avec des panneaux, mais dans un ordre décroissant, selon un compte à rebours, depuis Bourg-d'Oisans jusqu'au sommet de la station.

Douze ans auparavant, en 1952, Georges Rajon, alors président du club des sports, était déjà à la manœuvre pour faire venir la toute première étape du Tour en altitude. Les exploits de l'Italien Fausto Coppi, vainqueur de l'étape (puis du Tour !), ne suffirent toutefois pas à créer un engouement durable. Il fallut attendre 1976 pour voir la Grande Boucle repasser par l'Alpe d'Huez. Sollicité par l'intermédiaire de son ami Georges Lachat, journaliste au Dauphiné Libéré, Georges Rajon n'hésita pas à s'engager sur ses deniers avec d'autres collègues hôteliers. Les 100 000 francs nouveaux (soit environ 46 000 euros) réclamés à l'époque par l'organisation n'étaient pas pris en charge par les communes étapes comme aujourd'hui. Le succès fut au rendez-vous : avec la victoire de Zoetemelk, les Hollandais, fous de vélo, assurèrent la popularité croissante de l'épreuve, remportant coup sur coup huit éditions. L'image des virages pris d'assaut par les hordes de supporters orange attira chaque année une foule plus importante de passionnés sur la montagne. Depuis, la fièvre n'est jamais retombée après trente passages du Tour : ils sont tous les jours en moyenne plus de 300 cyclistes à gravir les 21 virages de l'Alpe. En 2022, l'Alpe d'Huez fêtera le 70e anniversaire du premier passage du Tour et précisément la démonstration de Fausto Coppi sur la route aux 21 lacets.

Sarenne, la plus longue piste noire du monde

Le 5 août 1976, Georges Rajon, alors directeur de la Sata (société des remontées mécaniques de l'Alpe d'Huez), lance un défi à Christian Reverbel, responsable des pistes de la commune : transformer les 16 kilomètres de hors-piste du glacier de Sarenne en une vraie piste de ski damée et balisée. *« On nous a pris pour des fous à l'époque ! »*, se souvient celui qui non seulement a relevé le pari, mais n'a ensuite cessé d'améliorer le tracé de cet itinéraire unique en Europe



© L. Salino

Plus d'infos : www.alpedhuez.com


ESTAURANT
POINT-





1933 : Fernand Point, inventeur de l'étape gastronomique à Vienne

Premier chef en France à obtenir trois étoiles au Michelin en 1933, ce chef charismatique, père de la « nouvelle cuisine », a fait de la Pyramide de Vienne une étape incontournable sur la route du Midi.

« *Point a racheté le restaurant pour son fils, un jeune con qui veut faire de la cuisine nouvelle* », maugrée Léon Guieu après avoir cédé les clés de son établissement à Auguste Point. Deux ans plus tard, en 1925, ce dernier décède et Fernand, alors en apprentissage à l'Hôtel Royal Évian auprès de Georges Bocuse, reprend de fait l'affaire familiale, rebaptisée La Pyramide.

Les regrets exprimés par le fondateur de cette maison viennoise déjà réputée sont vite balayés. En 1928, le jeune chef décroche ses deux premières étoiles au guide Michelin avant d'obtenir la consécration suprême, cinq après : premier triple étoilé de l'histoire, Fernand Point entre dans la légende.

La Pyramide s'impose dans l'entre-deux-guerres comme l'une des meilleures tables de France, portée au firmament culinaire… Pour les gastronomes, l'étape devient incontournable sur la route Nationale 7, chantée par Charles Trenet. D'ailleurs, la plupart des grands chefs étoilés se trouvent sur cet axe Paris-Lyon-Marseille ! Les célébrités et les têtes couronnées du monde entier défilent chez Point pour déguster son gratin de queues d'écrevisses, sa poularde aux truffes ou son gratin dauphinois, ce plat humble élevé au rang des mets les plus raffinés.

« DONNEZ-MOI DU BEURRE ! »

« *Pour bien manger en France, un Point c'est tout !* », claironne Sacha Guitry. Avec sa personnalité joviale hors du commun, le chef, un colosse de 1,92 m et 165 kg (surnommé « magnum » pour son addiction bien connue au champagne), ne craint pas la démesure pour magnifier les produits du terroir : « *Du beurre ! Donnez-moi du beurre !* », ne cesse-t-il de répéter en cuisine.

Le chef a du tempérament et aussi des convictions. Durant la Seconde Guerre mondiale, il préfère fermer son restaurant plutôt que de servir l'état-major nazi, et n'hésitera pas à héberger des résistants.

Fernand Point forma les meilleurs : Paul Bocuse, Pierre et Jean Troisgros ou Alain Chapel, pour n'en citer que quelques-uns… « *Fernand, c'est le vrai luxe qui s'écroule, le luxe du cœur* », écrira Jean Cocteau à son décès en 1955, dans une lettre adressée à son épouse Marie-Louise – alias Mado. Cette Ardéchoise au charisme solaire a aussi beaucoup contribué à la réputation de l'établissement. Fernand disparu prématurément, à l'âge de 58 ans, elle assurera brillamment la relève. Jusqu'à sa mort en 1986, la Pyramide conservera ses trois étoiles au Michelin. La fille adoptive du couple, Marie-José Eymin, prendra alors la succession avant de céder l'affaire à un groupe immobilier parisien.

DEUX CENTS ANS D'EXISTENCE

Depuis 1989, une nouvelle page a été ouverte avec Patrick Henriroux, jeune chef cuisinier passé chez Georges Blanc, qui a rapidement redonné ses lettres de noblesse et ses deux étoiles à la maison. En 2022, l'établissement fêtera ses deux cents ans d'existence. Fondé en 1822 par monsieur et madame Chambertin à l'enseigne Au Poirier Idéal, il n'a connu que cinq propriétaires en vingt décennies !

A la réception de l'hôtel-restaurant, le portrait de Fernand Point par Robert Doisneau accueille toujours les visiteurs. ■

Plus d'infos : www.lapyramide.com



Paroles de professionnels

Parce que c'est eux qui en parlent le mieux

Les uns ont repris l'affaire familiale transmise depuis plusieurs générations, les autres ont radicalement changé de vie pour se retrouver au plus près de la nature. En commun, ces professionnels du tourisme ont le goût de l'accueil et l'envie de faire partager leur passion pour notre beau territoire.

©Urope


SAISON



Florentin Le Provost travailleur saisonnier à l'Alpe du Grand Serre

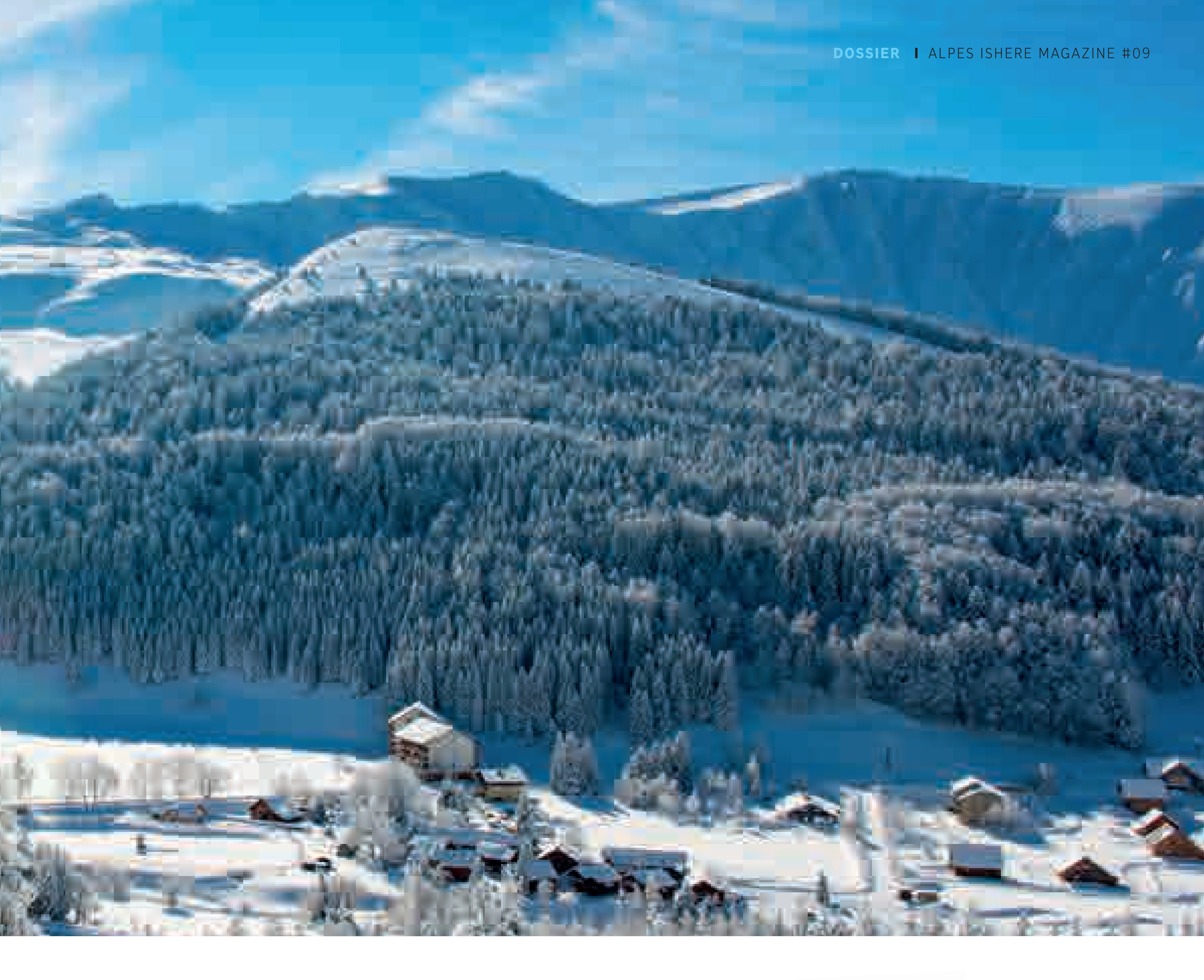
Sa vidéo humoristique tournée en décembre 2020, où on le voyait skier parmi les voitures au centre commercial de Comboire, avait fait le buzz sur YouTube lors de la fermeture des remontées mécaniques. Après cette saison blanche, ce travailleur saisonnier (par ailleurs professeur des écoles pendant l'année scolaire) nous parle de son métier.

PAR VÉRONIQUE GRANGER

Florentin Le Provost, moniteur de ski à l'Alpe du Grand Serre

Vous êtes né à Paris, de parents professeurs de piano… et vous avez fait le choix de vivre à la montagne, à 1400 mètres d'altitude, à Saint-Honoré, près de la station-village de l'Alpe du Grand Serre, au pied du Taillefer.

J'ai eu la chance dans mon enfance de pouvoir aller skier avec ma famille chaque hiver en Haute-Savoie, cela m'a donné le goût de vie en plein air et de la compétition. J'ai fait des études de géologie en parallèle de ma formation de moniteur. Mais une fois mon diplôme obtenu, embauché dans un bureau d'étude à Grenoble, je me suis vite rendu compte que l'on passait plus de temps à l'intérieur que sur le terrain. Je me suis alors réorienté vers le métier de professeur des écoles, plus compatible avec mon idéal de vie au plus près de la nature. Aujourd'hui, j'habite dans un cadre exceptionnel, sur le plateau matheysin, à 45 minutes de Grenoble et à dix lacets de l'école où j'enseigne. Tous les midis, je pars m'entraîner à pied. Entre les lacs, les belles routes, les sentiers de randonnée et le domaine skiable, on a ici



"Je veux contribuer à la vie touristique de la station"

un potentiel d'activités incroyable toute l'année et avec des prix très abordables pour les petits budgets.

L'hiver dernier, les remontées mécaniques sont restées fermées pour cause de pandémie. Quel a été l'impact sur votre activité ?
À l'Alpe du Grand Serre par chance, nous avions un peu de trésorerie… On a pu maintenir une offre pour les familles autre que le ski alpin avec quelques clubs Piou Piou, des raquettes (mais les magasins ont manqué de stock !), un peu de hors-piste. La station offre maintenant de beaux parcours sécurisés en ski de rando, accessibles en dix ou quinze minutes de marche avec de bons dénivelés, comme au Grand Vent. La pandémie a accéléré la mutation vers des activités toutes saisons, mais le ski alpin reste tout de même le gros pôle d'attraction.

Comment voyez-vous l'avenir de votre métier ?
Mon objectif n'est pas seulement d'enseigner de la technique : c'est aussi de transmettre le goût de la montagne et le respect de la nature. Je veux participer également à la vie touristique de la station et faire en sorte qu'elle perdure : elle est un peu méconnue et pourtant, c'est un site magnifique encore sauvage, tout proche de l'agglomération grenobloise, qui offre des forfaits accessibles à toute la famille ! ■

Découvrir l'Alpe du Grand Serre :
www.alpedugrandserre.info



Stéphane Barnier, enfant du Vercors

Patrons de la maison Marie Barnier, à Autrans, Stéphane et son épouse Ketty vous reçoivent dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Perpétuant la tradition familiale, ils aiment donner aussi des conseils pour mieux apprécier le territoire.

PAR ANNICK BERLIOZ

Autrans, capitale du ski de fond

Reconnu dans toute l'Europe pour la qualité de ses pistes, le Vercors 4 Montagnes compte cinq sites nordiques, comportant plus de 500 km de pistes tracées et balisées... « Né sur les planches », Stéphane aime à faire découvrir le domaine. *« La plupart des pistes sont accessibles à tous les niveaux. Et il y a aussi matière à faire plaisir à ses papilles dans des refuges et petits restaurants en dégustant la tarte aux myrtilles et les nombreuses spécialités. J'aime aussi parler de notre patrimoine et de notre histoire : les pignons lauzés qui protégeaient les toitures de chaume des vents dominants, la Résistance qui a laissé de nombreuses traces sur le territoire... »*

autrans-meaudre.com

Hiver 1968 : Autrans et le plateau du Vercors entrent dans l'histoire en accueillant les compétitions de ski nordique et de biathlon des Jeux olympiques de Grenoble. De grandes étendues, un relief favorable, un enneigement excellent et de vastes forêts de conifères, les conditions sont idéales pour implanter les différents tracés sur près de 170 kilomètres de longueur, dix épreuves étant au programme de la station. Un tremplin de 70 mètres de haut est construit à quelques centaines de mètres seulement au sud du village pour le saut et le combiné nordique.

Stéphane Barnier, 49 ans, patron de l'hôtel Barnier, a beaucoup entendu parler de cet événement qui a contribué à populariser le ski de fond. À l'époque, c'étaient ses parents, Monique et Gérard, qui tenaient la maison : une institution chargée d'histoire située en plein cœur du village, qui se transmet depuis quatre générations. « *L'aventure a commencé en 1937 avec mon arrière-grand-mère Marie, qui a acquis cet ancien relais de poste. Au départ, il n'y avait que six chambres, occupées principalement par des commerçants et des négociants en bois. Petit à petit, l'établissement s'est agrandi, avant de devenir dans les années 1990 un hôtel-restaurant trois étoiles de 29 chambres avec une piscine couverte, un espace de détente comportant un hammam et d'une salle de massage. À la fin 2020, nous avons pris un nouveau tournant en transformant l'hôtel en lieu de résidence. Nous proposons dix appartements, deux chambres et quatre studios, avec un service de restauration et de petits déjeuners à emporter et un plat du jour au dîner. Cette démarche répond aux nouvelles attentes des clients, qui souhaitent être d'avantage autonomes tout en profitant des avantages de l'hôtellerie traditionnelle. Plus de liberté mais toujours dans un cadre exceptionnel.* » ■

Plus d'infos : 04 76 95 31 03 - maisonmariebarnier.com

Maryline et Philippe, Un éco village en Chartreuse

©EVH

©Gilles Piel



À deux pas de la station du col de Marcieu, Maryline et Philippe vous accueillent dans leur éco-village sur le plateau de Petites Roches, magnifique belvédère des Alpes. Un séjour en harmonie avec la nature, dans l'esprit d'un tourisme responsable.

PAR ANNICK BERLIOZ

AU COL DE MARCIEU

Au loin, la chaîne de Belledonne, avec ses sommets enneigés qui se découpent dans le ciel bleu azur, s'impose comme une carte postale. Le décor est saisissant et la beauté monte d'un cran le soir, lorsque la montagne s'empourpre sous le soleil couchant.

Nous sommes à Saint-Bernard-du-Touvet, 623 habitants, à 1 000 mètres d'altitude, sur le plateau des Petites Roches, au pied du massif de la Chartreuse et au-dessous de la dent de Crolles, une excroissance en calcaire (2 062 mètres) qui surplombe la vallée du Grésivaudan. C'est ici que Maryline, ancienne professeur des écoles et Philippe Verkindt, ex-dirigeant d'une entreprise informatique, ont repris à la fin 2020 l'Évasion au naturel : un éco-village constitué de huit chalets de cinq à quinze places, implanté à proximité de la station du col de Marcieu.

SE RESSOURCER DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

L'habitat, construit en bois de Chartreuse, sans traitement nocif, isolé en ouate de cellulose et en chanvre local avec des toits recouverts de panneaux solaires, favorise le rapprochement avec l'environnement. *« Nous voulons démontrer d'une manière pédagogique et non culpabilisante qu'il est possible d'utiliser le moins d'énergie possible sans pour autant renoncer à son confort »*, expliquent ses propriétaires. À travers ce modèle d'hébergement éco-touristique, le couple souhaite transmettre sa passion de la nature et de la montagne. Ils ont tout organisé pour que leurs clients puissent se déconnecter et revenir à l'essentiel. *« Depuis la crise sanitaire et les confinements successifs, ils ont vraiment besoin de respirer et de renouer avec des plaisirs simples. Chez nous, chacun peut vivre en toute autonomie dans son chalet et profiter d'un cadre exceptionnel. En hiver, la Chartreuse offre un immense terrain de jeu. Nous travaillons avec des guides du plateau qui proposent des sorties accompagnées dans l'esprit d'un tourisme responsable. »* Au départ du centre, via l'Alpette ou jusqu'à l'Aulp du seuil, il y a de nombreuses possibilités de balades à pied, à ski et en raquette. L'Évasion au Naturel dispose aussi d'une salle de convivialité où il est possible de s'initier au yoga, à la sophrologie et à d'autres activités qui font du bien au corps et à l'âme. Le soir, on se relaxe dans l'espace bien être avec son hammam et ses bains chauffés installés sur la terrasse. ■

06 29 11 80 63 - www.evasionaunaturel.com



Il n'y a pas d'âge pour le ski de fond

À AUTRANS-MÉAUDRE



Avec 180 kilomètres de piste, le domaine nordique d'Autrans-Méaudre est le paradis du ski de fond. En skating ou en alternatif, la discipline est un excellent moyen d'entretenir sa forme physique et de découvrir à son rythme les magnifiques paysages du Vercors, quel que soit son âge et son niveau.

PAR ANNICK BERLIOZ

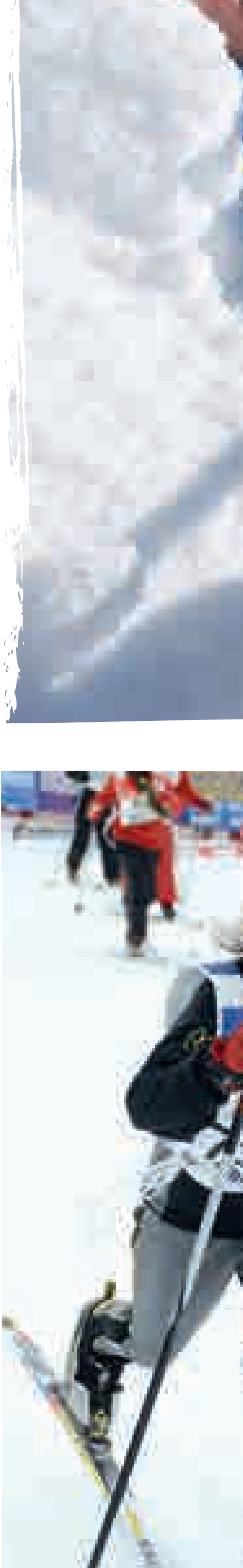
Sur le plateau enneigé bordé de forêts serpentent de larges boucles délimitées par des flèches de couleurs, vertes, bleues, rouges ou noires, selon leur niveau de difficulté. Les dameuses ont travaillé toute la nuit pour entretenir le circuit. Chaque piste comporte deux sillons de quelques centimètres de profondeur qui ont été tracés pour permettre aux pratiquants du ski alternatif d'y placer leurs spatules. « *Le ski de fond, il n'y a rien de plus facile ; on peut rapidement se faire plaisir et éprouver une agréable sensation de glisse sans trop d'efforts. C'est un sport doux qui sollicite très peu les articulations. On peut commencer dès l'âge de trois ans. Il est aussi très adapté aux seniors qui veulent rester en bonne santé. L'autre avantage est qu'il est très accessible financièrement* », sourit Francis Buisson, 31 ans, moniteur de ski, enfant du pays. « *Mais avant de réussir à se déplacer sans tomber, il y a un coup à prendre. En ski de fond, on travaille à la fois les bras, l'équilibre, la pose du ski, les jambes, le souffle, les abdos... C'est ce qui en fait un sport assez technique et très complet.* » Pour apprécier, rien de tel que de commencer « tranquille », et de prendre quelques leçons.

ALTERNATIF OU SKATING

Le ski de fond se divise en deux disciplines : l'alternatif, conseillé aux débutants, qui consiste à skier dans deux rails parallèles. C'est la technique la plus facile et la proche de la marche. Il faut simplement apprendre à synchroniser les bras et les jambes. Le secret est de savoir doser ses efforts.

L'autre technique, plus sportive, est le skating ou pas du patineur. Apparue dans les années 1980, elle permet d'aller beaucoup plus vite, mais nécessite davantage de maîtrise. Dans les deux cas, on peut commencer à tout âge, à condition d'être en bonne condition physique et un peu motivé. François et Charlotte gardent un bon souvenir de leur séance d'initiation avec leurs enfants de 10 et 7 ans et leurs parents de 70 ans. « *Dans le Vercors, il n'est pas rare de voir trois générations skier ensemble sur les pistes, chacune à son rythme, avant de se détendre autour d'un pique-nique ou d'un chocolat. On passe un très bon moment en famille.* » Le terrain de jeux est vaste. Certains circuits sont à la portée de tous comme le domaine de Gève, et d'autres comme le plateau de la Molière sont conseillés aux plus expérimentés. ■

Plus d'infos : autrans-meaudre.com



© M.Giraud

©Urope



La Foulée blanche : la grande fête du ski fond

Créée en 1979 par la station d'Autrans, la Foulée blanche comportait à l'origine trois épreuves de 5, 10 et 20 km. Au fil du temps, elle a pris de l'ampleur, devenant une compétition sportive XXL ouverte aux enfants, aux jeunes, aux adultes, aux débutants et aux fondeurs les plus confirmés - le panel va de 1,5 km pour les plus petits aux marathons de 42 km, en solo ou en relais à 3. Plusieurs distances intermédiaires sont au choix : 5 km, 10 km, 20 km, 25 km... Il y a aussi une journée intergénérationnelle dédiée aux plus de 50 ans à partager avec les enfants des écoles, où chaque génération encourage l'autre à se dépasser.

La prochaine édition de la Foulée blanche se déroulera du 26 au 30 janvier 2022.

www.lafouleeblanche.com

OÙ DORMIR ?

Au refuge de Gève dans un chalet de rondins

À AUTRANS

Situé en plein cœur du domaine nordique d'Autrans et à la croisée des chemins de raquettes, un hébergement de 33 couchages composé de 3 chalets en rondins de bois de 7 couchages chacun, et d'un dortoir de 12 couchages. Restauration, bain nordique (eau chauffée au bois à 40° en extérieur).

04 76 95 33 89 - refugedegeve.com

S'OFFRIR UN BON REPAS

L'Epicurieux

À AUTRANS

Un maximum de bons produits locaux : truite du Vercors, glaces de Méaudre, pain d'Autrans... un coin pour les enfants avec un mur ardoise pour dessiner et des livres pour tous les âges, tous les ingrédients pour passer un bon moment en famille.

09 51 23 75 65



Des balises sous la neige

AU COL D'ORNON



© DR

Amoureux de la nature, Sylvie, Rosalie et Frédéric ont chaussé leurs raquettes pour explorer le col d'Ornon, la plus petite des stations de l'Oisans, entre les massifs du Taillefer et du Valbonnais. Partis du gîte Le Chamois, ils ont suivi le parcours d'orientation.

PAR VÉRONIQUE GRANGER

Pas besoin de faire un long trajet pour trouver un petit coin de paradis en pleine nature, loin de la foule : après une heure de route, partis de Grenoble, Sylvie, Rosalie et Frédéric laissent la voiture au col d'Ornon (1371 mètres d'altitude) et se retrouvent au gîte Le Chamois, face au pic du Grand Armet (2792 m), seigneur du Taillefer. Ce sera leur point de repère tout au long du parcours qui les attend.

Accueillis par Philippe et Pasquale, ils ont récupéré leur carte à poinçonner et le plan du parcours d'orientation dans sa version « adulte » (il existe aussi les variantes « enfants » et « sportive »). Cette petite boucle propose de découvrir le site de façon ludique en essayant de débusquer une dizaine de balises sur deux kilomètres et demi quasi sans dénivelé — ce qui est plutôt rare dans le secteur !

« C'est tout droit et tout est balisé, aucun risque de vous perdre », leur a assuré Philippe. Progressant dans la poudreuse à travers la plus vaste forêt d'aulnes blancs d'Europe, les champs de neige et les torrents, les trois amis découvrent les richesses naturelles des lieux. Classé Natura 2000, en lisière du parc national des Écrins, le col d'Ornon abrite en effet une biodiversité exceptionnelle. Depuis 1985, les terrains appartiennent à l'État, qui a fait replanter des arbres pour préserver cette barrière de protection naturelle contre les crues et les avalanches. La borne 31, au départ de leur circuit, évoque la coulée de lave torrentielle qui avait envahi le cimetière, l'école et détruit toutes les récoltes des paysans en contrebas, en 1928. Traversant le torrent du Merdaret un peu plus loin, ils remarquent ainsi les ouvrages de pierre qui



© Alexandre Gelin

le bordent de part en part, depuis la base au sommet, pour le canaliser. D'impressionnants plissés de schiste évoquent l'histoire géologique du site : les anciennes coulées de lave piégées dans des roches plus récentes forment des fossiles vieux de cent quatre-vingts millions d'années, dont la découverte a contribué à reconstituer l'histoire géologique des Alpes. Un vrai cours d'histoire et de géographie en pleine nature, avant de partir à l'assaut des pistes de ski le lendemain...

Pour aller plus loin : www.oisans.com - www.matheysine-tourisme.com

À VOIR À PROXIMITÉ

Une ancienne voie romaine

Le col d'Ornon fut jadis un passage très fréquenté. Dans l'Antiquité, un chemin carrossable permettait de passer du Trièves à l'Oisans, puis des cols du Lautaret et de Montgenèvre, en évitant le lac Saint-Laurent (aujourd'hui, plaine du Bourg-d'Oisans) et les gorges de la Romanche. Le chemin préhistorique, passant par Ornon, Venosc, Mont-de-Lans, Le Freney d'Oisans et La Grave, devint ensuite voie romaine. Des tombes romaines datées du Bas-Empire (IIIe et IVe siècles apr. J.-C.) ont également été retrouvées.

+ d'infos www.col-dornon.com - 04 76 80 43 15

PORTRAITS

© D.R.

Pasquale Larmet et Philippe Jouffrey

DE PARIS AU COL D'ORNON

Il y a quatre ans, Philippe Jouffrey emmenait sa compagne Pasquale Larmet sur les traces de son grand-père dans la vallée de Valjouffrey (voisine du col d'Ornon). Le coup de foudre est immédiat : ils décident aussi sec de lâcher leur vie dans la banlieue parisienne (lui est libraire, elle professeure de français) et de venir s'installer au plus près de cette vallée sublime et sauvage. *« Nos enfants partis, nous avions ce rêve de vivre en pleine nature et de tenir un gîte. Quand on a su que le Chamois était à vendre, nous n'avons pas hésité, malgré l'ampleur des travaux à réaliser ! »* Aujourd'hui, le couple accueille les randonneurs et les skieurs toute l'année dans ses sept chambres cosy ou dans son dortoir. Philippe, qui a passé son CAP de cuisine au lycée Lesdiguières à Grenoble, leur prépare des petits plats traditionnels à base de produits locaux. Il propose aussi des sorties en trottinettes électriques pour faire le plein de sensations sur les pentes. Une belle adresse chaleureuse !

04 76 80 40 61 - www.gite-lechamois.com



Alchimistes de l'argile

À VIENNE

Après des décennies à la poterie des Chals à Roussillon, Jean-Jacques Dubernard et sa compagne Nathalie Pouzet continuent de perpétuer les gestes millénaires, à Vienne, où ils ont installé leurs ateliers respectifs — à deux pas l'un de l'autre.

TEXTES VÉRONIQUE GRANGER - PHOTOS FRÉDÉRICK PATTOU

Le tour manuel à pédales cent cinquantenaire trône en vitrine et fait l'attraction des passants tous les après-midis, quand Jean-Jacques Dubernard l'actionne pour façonner la terre avec ses mains. « *Pour moi, le modelage est un sport de gainage et un travail de méditation : avec un tour électrique, tout va trop vite. Quand on m'a proposé celui-ci, c'était l'un des plus beaux jours de ma vie !* », raconte le propriétaire des lieux, des étoiles dans les yeux.

En octobre 2020, après 43 ans, il a en effet quitté la poterie des Chals de Roussillon, où il avait appris toutes les ficelles du métier, en laissant sur place tous les outils d'époque... Parmi les plus anciens de France encore en activité, héritier de 200 ans de tradition de terre vernissée, le vénérable atelier est aujourd'hui une véritable institution — en 2006, la petite entreprise avait été parmi les cinquante premières labellisées « patrimoine vivant », avec Hermès et d'autres enseignes prestigieuses. Son histoire va se perpétuer désormais sous l'égide de nouveaux propriétaires, Julie Plassat et Davy Marchand-Maillet, qui devraient accueillir de jeunes céramistes en résidence au prochain printemps.

Jean-Jacques a contribué à sa réputation avec ses créations espiègles d'inspiration rurale, vendues à New York ou au Japon, et régulièrement exposées dans les musées (comme cet été à Saint-Romain-en-Gal). Aux biches à lait et autres objets utilitaires



Dans l'atelier de Nathalie.



Les créations de Bernard se vendent même à New York !

qui faisaient le gros de la production au siècle dernier se sont substitués au fil du temps des bougeoirs en forme de personnages, des chantepleures, des figurines animales…
Quand Jean-Jacques s'attache à préserver l'esprit populaire, sa femme Nathalie, formée initialement à l'architecture et au design, a évolué vers la sculpture : la terre brute prend souvent sous ses doigts la forme de visages empreints de sérénité. Passionné de transmission, Jean-Jacques organise aussi régulièrement de courts stages d'initiation à l'usage des novices. « *Il faut apprivoiser la terre, mettre ses gestes à l'unisson… Chacun repart avec son bol cru…* » Parmi ses stagiaires, il n'est pas peu fier de compter Laetitia Casta, avec qui il a tissé des liens d'amitié. « *Sa salopette l'attend toujours au porte-manteau* », précise-t-il. ■

Plus d'infos : poterie.2en1.fr

Son objet fétiche : La Chantepleure

L'objet tout en rondeurs émet un doux chant en se remplissant d'eau par immersion et « pleure » délicatement sur les semis et fleurs fragiles à travers les petits orifices percés dans sa partie inférieure… Inspiré par une gravure du XIV[e] siècle, Jean-Jacques Dubernard a longtemps fabriqué cet arrosoir médiéval très décoratif sans connaître son nom, jusqu'à ce qu'une universitaire de Pau lui révèle l'histoire de la chantepleure.





IS HERE *original*

la boutique 100% "Isère"

Et si vous déposiez des spécialités iséroises au pied du sapin ?
Découvrez la boutique IS HERE ORIGINAL qui vient d'ouvrir
ses portes à THE VILLAGE OUTLET, le village de marques de Villefontaine.

PAR VÉRONIQUE GRANGER



© M. Battaglia

©Marjorie Bruyère/Cie de Phalsbourg.

Les alpages de la Chartreuse, du Vercors ou de l'Oisans, les plateaux calcaires des Balmes dauphinoises, les vergers ensoleillés du pays roussillonnais, les noyeraies du Sud-Grésivaudan... les paysages de l'Isère sont façonnés en grande partie par l'agriculture locale. Certains de ses produits, qu'ils soient cultivés ou transformés ici, bénéficient d'une renommée mondiale, à l'instar de la noix de Grenoble ou de la fameuse Chartreuse aux 130 plantes. Mais la « ferme Isère » ne se limite pas à quelques spécialités emblématiques. Riches d'un terroir varié et généreux, les producteurs isérois se démarquent aujourd'hui avec la marque IS HERE, qui identifie les produits locaux, éthiques et responsables.

Nos produits IS HERE

Une marque engagée

Local, éthique et responsable : ce sont les trois engagements de la marque IS HERE et de ses producteurs. Plus de 1 000 produits agricoles récoltés, élevés ou transformés en Isère bénéficient aujourd'hui de l'agrément décerné par le comité d'agrément du Pôle agroalimentaire de l'Isère : il garantit non seulement l'origine, mais une juste rémunération pour chacun, et des pratiques respectueuses du bien-être animal et de l'environnement.

Nicolas Rudancic, directeur de The Village

« Nous sommes très heureux de cette implantation : elle confirme notre ancrage local et notre engagement envers cette région qui nous a fait confiance. Avec quatre millions de visiteurs par an, un chiffre d'affaires en progression de 34 % cette année et l'arrivée de nouveaux concepts et enseignes, les producteurs locaux vont pouvoir bénéficier de la dynamique de The Village à un moment fort de son développement. »

ZOOM



Le local, c'est tendance

Consommer de bons produits d'ici, sains et goûteux, qui n'ont pas fait le tour de la planète, tout en contribuant au développement de l'économie locale – quitte à payer un peu plus cher. Selon un sondage Ifop de juillet 2021, c'est le souhait de deux consommateurs sur trois après la pandémie.

Plus d'infos : produits-locaux.ishere.fr

Un écrin de choix pour des produits authentiques

Si on les trouve à la ferme, dans certains supermarchés ou dans les points de vente fermiers, il manquait à tous ces produits une belle vitrine dans un lieu à fort passage. Idéalement situé entre Lyon et Grenoble, sur la route des stations de sports d'hiver, The Village Outlet avec ses boutiques de marques à prix réduits et ses nombreux restaurants et ses jets d'eau illuminés, leur offre un écrin de choix. Sur 80 mètres carrés, la boutique IS HERE ORIGINAL propose une large sélection de spécialités locales (hors produits frais) de qualité, qu'elles soient labellisées AOP, IGP ou estampillées IS HERE : des vins, liqueurs, limonades, jus de fruits, bières, lentilles, sirops, pâtes, biscuits, terrines et bien d'autres gourmandises à découvrir. Un moyen de se faire plaisir tout en achetant responsable et local !

Plus d'infos : ishere-original.fr
Pour aller plus loin : The Village Outlet - Parc du couvent
38090 Villefontaine - www.thevillageoutlet.com



Le domaine Eymin-Tichoux

À SEYSSUEL

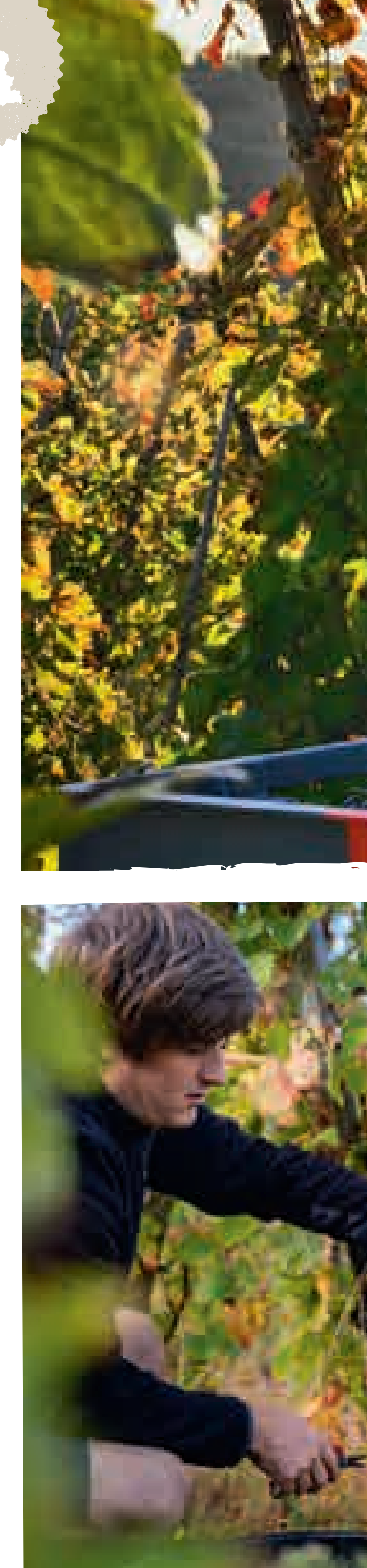
Sophie Eymin a replanté la vigne sur la terre de ses ancêtres, sur les coteaux de Vienne, avec son conjoint Kevin Tichoux en 2015. Ils s'apprêtent à mettre en bouteille leur deuxième cuvée.

TEXTES VÉRONIQUE GRANGER - PHOTOS THIBAULT LEFÉBURE

« Un nez au fruit très pulpeux, lardé et brillant dans le style Côte-Rôtie, une bouche suave et savoureuse aux tanins ronds, une bonne longueur... » L'Arène, première cuvée du domaine Eymin-Tichoux en 2018 (IGP collines rhodaniennes), n'a pas attendu pour être adoubée par la prestigieuse Revue des Vins de France. Les pieds de Syrah plantés en 2015 sur des coteaux abrupts et rocailleux de schiste, de quartz et de granite, face aux collines d'où sont issus les fameux Condrieu et Côte-Rôties, ont produit un nectar.
Les deux hectares de vigne, exposés sud-sud-ouest, s'étagent en terrasse en surplomb de Vienne et du Rhône, sur un terroir réputé depuis l'Antiquité. Abandonné au début du siècle dernier, il renaît peu à peu depuis vingt ans sous l'impulsion de quelques viticulteurs passionnés.
C'est sur ce site majestueux, sur les terres de ses grands-parents, que Sophie Eymin, originaire du village de Seyssuel, a replanté la vigne en syrah et en viognier avec son conjoint Kevin Tichoux, il y six ans. Les jeunes gens, qui se sont rencontrés durant leurs études de viticulture et d'œnologie à Montpellier, sont passés par plusieurs grands domaines au Chili, en Afrique du Sud et en Bourgogne avant de se lancer. Labourage au treuil ou à cheval selon la pente, ébourgeonnage et vendanges manuelles : ils ont choisi de travailler à l'ancienne, en agriculture biologique, au naturel. *« Pour faire du bon vin, il faut de beaux raisins,* est convaincue Sophie. *On passe l'essentiel de notre temps sur nos parcelles. »* Le raisin est ensuite vinifié et élevé en barrique dans leur cave à Seyssuel.
Malgré tous leurs bons soins hélas, le vignoble n'a pas été épargné par les gels qui ont ravagé tout le secteur en avril dernier. Après un été humide et frais, il a fallu aussi plus de temps aux grains pour parvenir à maturité. *« Quelques raisins sont ressortis, mais nous avons perdu 80 % de la récolte dans les blancs sur Seyssuel et environ la moitié dans les rouges. »* En attendant, Sophie et Kévin ont mis en bouteilles le millésime 2020 qui s'annonce excellent. ■

Un vignoble prestigieux, travaillé à l'ancienne

Des visites et dégustations peuvent être organisées sur rendez-vous.
Plus d'infos : www.eymin-tichoux.fr





ZOOM

Un vignoble en pleine renaissance



Surnommée « Vienne la vineuse » par le poète antique Martial, la capitale de la Gaule romaine produisait déjà, il y a deux mille ans, le vinis Allobrogius, un vin réputé dans tout l'Empire. Abandonné après la fameuse épidémie de phylloxera à la fin du 19e siècle, le vignoble isérois est en pleine renaissance depuis une vingtaine d'années. Actuellement, plus de 65 hectares de vigne sont cultivés dans l'IGP Isère et 60 hectares sur Vienne, Seyssuel et Chasse-sur-Rhône (en IGP Collines Rhodaniennes).
www.vitisvienna.com



École Lesdiguières la passion du goût

À GRENOBLE

Créée en 1917, l'école hôtelière Lesdiguières de Grenoble a formé de nombreux chefs de renom. Au fil du temps, elle a su se réinventer pour satisfaire une clientèle très exigeante et de plus en plus volatile.

PAR ANNICK BERLIOZ



© D.R.

Porté par la réputation des grands chefs, le métier de cuisinier a toujours eu une très bonne renommée. Ces dernières années, la multiplication des émissions culinaires à la télévision lui a donné un regain d'intérêt. Davantage de jeunes sont motivés à se lancer dans cette profession très exigeante qui demande autant de rigueur que d'imagination. Chaque année, l'école Lesdiguières de Grenoble accueille ainsi 800 nouveaux étudiants. Classé dans le top 5 des meilleures écoles hôtelières françaises, l'établissement a formé les plus grands talents : Régis Marcon, triple étoilé au guide Michelin, Michel Troisgros, patron de la maison Troisgros dans la Loire, Christophe Aribert, chef deux étoiles à Saint-Martin-d'Uriage, Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde en 1992…

© D.R.



© D.R.

Plus de 100 ans d'excellence

Tous gardent un souvenir très fort de leurs années d'études passées ici. *« Je me rappelle la première fois que j'ai dû préparer une sole meunière devant des clients. Sous le coup de l'émotion, j'ai eu un vertige et me suis rattrapé au guéridon »*, témoigne Michel Troisgros, qui nous glisse aussi : *« C'est à l'école que je suis tombé amoureux de Marie-Pierre, qui allait devenir mon épouse. Le week-end, nous dormions sous la tente. L'environnement des montagnes a beaucoup compté pour moi. »* Aujourd'hui, l'institution poursuit sur sa lancée, jouant la carte de l'excellence sans demi-mesure. « *Grâce à notre solide réseau d'anciens élèves, nous sommes présents dans le monde entier. Nous nous devons de maintenir le cap en transmettant notre savoir et notre passion. Le métier que l'on apprend ici est autant celui qui réjouit que celui qui rassure* », souligne Eddy Fourna, actuel directeur, sorti de l'École hôtelière de Grenoble en 1991. Dans le livre d'or figurent de prestigieuses signatures d'artistes et de chefs d'État. ■

Une école et un hôtel-restaurant **trois étoiles**

L'école Lesdiguières enseigne aujourd'hui tous les métiers de la restauration, du CAP au BAC +5. La pratique est au cœur de ses formations sur ses trois sites pédagogiques : le Beaumarchais qui assure l'enseignement technique et supérieur, le Clos d'or qui accueille l'enseignement professionnel et enfin, un hôtel d'application où les élèves font leurs gammes devant de vrais clients. Situé au cœur d'un immense parc boisé dans un bâtiment de style Art déco, cet hôtel, aujourd'hui classé trois étoiles, dispose de 24 chambres et d'un restaurant de 60 couverts. On y sert une cuisine gastronomique avec une carte découverte et un menu élaboré à partir de produits locaux, qui change au fil des saisons.

www.hotellesdiguieres.com

© D.R.



Un savoir-faire récompensé

Créé en 2007, le titre de maître restaurateur est la seule reconnaissance officielle de l'Etat qui récompense la cuisine maison et les restaurateurs de métier.

Maîtres restaurateurs de l'Isère

DES FEMMES ET DES HOMMES DE GOÛT

Ils sont une cinquantaine en Isère à arborer le titre officiel de maître-restaurateur en Isère : le gage d'une cuisine de qualité qui privilégie les produits frais et locaux. Tout ce qu'on aime !



Mathieu Carvalho



29 ANS
L'ÉVEIL DES SENS, À CHAVANOZ

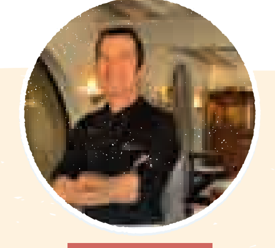
04 72 02 02 50
www.leveildessens-restaurant.fr

En 2007, Mathieu Carvalho, un enfant du pays, entrait comme apprenti au restaurant Aux berges du Rhône auprès de Philippe Antonin (Meilleur ouvrier de France). Douze ans plus tard, après avoir affûté ses armes dans différentes maisons lyonnaises (dont Bernard Constantin, à Rillieux-la-Pape), le jeune chef a eu l'opportunité de reprendre avec son épouse Jennifer ce bel hôtel-restaurant contemporain, situé avec son vaste parc arboré en bordure du Rhône. Il a été rebaptisé L'Éveil des sens. *« C'est une maison où je me sens bien. Non seulement, j'y ai cultivé ma passion pour la cuisine. Mais c'est aussi là que j'ai rencontré ma femme et que nous nous sommes mariés ! »*

Dans un cadre épuré, Mathieu s'attache à sortir des grands classiques de la gastronomie pour proposer une carte raffinée (et non moins généreuse dans les portions). Les produits du terroir sont joliment travaillés : selle d'agneau, grenouilles ou omble-chevalier des Dombes ou foie gras sont tous issus de producteurs locaux... La vue est tout aussi sollicitée que les papilles : de l'entrée au dessert, le chef aime à surprendre le palais avec d'artistiques trompe-l'œil. Un voyage sensoriel et gustatif !



© D.R.



Vincent et Deborah Mayousse



46 ANS
L'HÔTEL DE L'ARC, À LANS-EN-VERCORS

04 76 95 40 08
www.hotelcoldelarc.com

Il est tombé dans la marmite quand il était tout petit. Fils, petit-fils et arrière-petit-fils de restaurateurs, Vincent Mayousse a repris en 2005 l'hôtel du Col de l'Arc, une affaire tenue par sa famille depuis 1892. Cinq générations et 130 ans plus tard, l'esprit n'a pas changé. À l'intérieur de cette belle bâtisse de style montagnard, située sur la place du village, règnent toujours les mêmes odeurs de bons petits plats concoctés avec amour et délicatesse. Formé à l'école hôtelière Lesdiguières, honorable institution iséroise, le chef a passé une année en alternance chez le chocolatier grenoblois André Rosset, meilleur ouvrier de France en 1994. La pâtisserie est devenue son cœur de métier. Le soufflé glacé à la Chartreuse, la crème brûlée aux marrons, le vacherin et la bûche glacée de Noël, chez lui tout est fait maison. Tout comme ses plats principaux : truite meunière ou en filet, saint-marcellin en croûte sablée et bleu du Vercors-Sassenage à toutes les sauces... Vincent et Déborah son épouse, passés maîtres dans l'art de la cuisine traditionnelle, sauront toujours vous régaler. Maîtres restaurateurs, ils privilégient les produits locaux et défendent leur terroir à fond. La truite vient de Pont-en-Royans, le fromage de chèvre de Lans-en-Vercors et la viande est achetée chez un boucher de Theys qui s'approvisionne auprès d'éleveurs du massif de Belledonne. Côté vins, n'hésitez pas à leur demander conseil : la cave est bien remplie !



© D.R.



5 idées POUR SE FAIRE PLAISIR EN ISÈRE

À ALLEMONT, DANS L'OISANS

Raccourcir le temps de transport avec l'Eau d'Olle Express

Ce téléporté au départ d'Allemont vous fera profiter d'une journée de ski sur le domaine Alpe d'Huez Grand Domaine Ski et ainsi économiser du temps de trajet, de la fatigue et du carburant !

www.oisans.com

À LA TRONCHE

Piloter en culottes courtes

Avec son design rétro et ses finitions soignées, ce bolide en bois de hêtre et acier chromé ne déparera pas au milieu du salon une fois que votre bambin aura lâché le volant ! Ses deux concepteurs isérois ont allié esthétique, solidité et maniabilité. L'engin se décline en plusieurs couleurs et modèles, dont un personnalisable avec le prénom de l'heureux pilote. À commander au père Noël sur Internet : buster-bros.com

DANS LE TRIÈVES

S'offrir un bonnet en alpaga

Au château de Paquier, à Saint-Martin de la Cluze, Alice Rossi élève des alpagas. Elle les tond, file leur laine et confectionne des bonnets et des tours de cou tout doux !

www.alpaquier.fr

À AURIS-EN-OISANS

S'initier au yooner

Cet appareil léger et facile à utiliser est une sorte de luge munie d'un ski, surélevé à 20 cm du sol. Il vous offrira des sensations de glisse étonnantes et très ludiques pour passer de bons moments en famille ou entre amis.

www.aurisesf.com

CHEZ VOUS

Fabriquer ses cosmétiques

Aux ateliers Peau de coton (qui se transportent gratuitement à domicile ou dans votre entreprise autour de Bévenais, dans le pays voironnais), vous apprendrez à choisir vos ingrédients et à les assembler, et à décrypter les étiquettes lors de vos achats. Vous pourrez aussi fabriquer vos produits ménagers respectueux de l'environnement.

https ://peaudecoton.fr



Photos : © D.R.



PANORAMA DES STATIONS DE MONTAGNE

Quatre massifs bien typés, trois parcs naturels, des sommets vertigineux et des Hauts Plateaux... il y a mille façons de prendre de la hauteur dans les Alpes de l'Isère !

Retrouvez toutes les informations sur les stations et les activités hivernales sur :
ALPES-ISERE.COM

DÉSERT D'ENTREMONT
LE GRANIER
CHARTREUSE
LA RUCHERE
ST-PIERRE-DE-CHARTREUSE
LE PLANOLET
COL DE MARCIEU
ST-HUGUES-LES EGAUX
ST-HILAIRE-DU-TOUVET
COL DE PORTE
LE SAPPEY-EN-CHARTREUSE
ST-NIZIER
DU-MOUCHEROTTE
AUTRANS-MEAUDRE
EN VERCORS
LANS-EN-VERCORS
GRENOBLE
LES COULMES
ESPACE VILLARD-CORRENÇON
VILLARD-DE-LANS
COL DE L'ARZELIER
LES SIGNARAI
CORRENÇON-EN-VERCORS
VERCORS
GRESSE-EN-VERCORS
CHICHILIANNE

SKI ALPIN
SKI NORDIQUE


LE COLLET D'ALLEVARD
COL DU BARIOZ
LES 7 LAUX
BELLEDONNE
CHAMROUSSE
ALPE DU GRAND-SERRE
ALPE D'HUEZ GRAND DOMAINE SKI
VAUJANY
OZ-EN-OISANS
OISANS
ALPE D'HUEZ
VILLARD-RECULAS
AURIS-EN-OISANS
LES 2 ALPES
COL D'ORNON
TREMINIS
PARTAGEZ VOUS PLUS BELLES ÉMOTIONS EN ISÈRE
You Tube
@alpesishere #alpesishere

RÉINVENTEZ VOS WEEK-ENDS EN ISÈRE

Écologique et économique : allez-y en bus !

ALLER EN BUS DANS LES STATIONS DE L'ISÈRE



DEPUIS GRENOBLE :
www.transaltitude.fr
www.transaltitude.fr/skiligne
www.tag.fr

DEPUIS VOIRON :
www.carsisere.auvergnerhonealpes.fr

DEPUIS LE GRÉSIVAUDAN :
www.tougo.fr

DEPUIS LYON :
www.skimania.fr
www.ouibus.fr
www.skipower.ski
www.magicevasion.com

Infos trafic, itinéraires, horaires bus, covoiturage, auto-partage :
www.itinisere.fr

DEPUIS L'AÉROPORT DE LYON SAINT-EXUPÉRY :
www.ouibus.fr
www.skiairports.com
www.bensbus.co.uk

DEPUIS CHAMBÉRY :
www.francony.com

DEPUIS VALENCE :
www.ouibus.fr

REJOINDRE L'ISÈRE EN TRAIN



EN TRAIN :

3 gares TGV
- Grenoble
- Valence TGV Rhône-Alpes Sud
- Lyon Saint-Exupéry TGV

Tél. 3635*
www.oui.sncf

*N° accessible uniquement depuis la France



L'APPLI INDISPENSABLE



Car, bus, train, vélo, auto partage, co-voiturage et même avion…

Téléchargez l'application Itinisère et consultez en temps réel les informations complètes sur les différents modes de transports disponibles Isère.









Vos stations de ski en Isère desservies par car depuis Grenoble

- LES 2 ALPES
- LES 7 LAUX
- L'ALPE D'HUEZ
- AURIS EN OISANS
- AUTRANS
- MÉAUDRE
- L'ALPE DU GRAND SERRE
- CHAMROUSSE
- CORRENÇON EN VERCORS
- LANS EN VERCORS
- OZ EN OISANS
- VAUJANY
- VILLARD RECULAS
- VILLARD DE LANS

VOTRE JOURNÉE SKI TOUT COMPRIS



TRANSPORT + FORFAIT DE SKI

L'ALPE DU GRAND SERRE 29€



LES 7 LAUX à partir de 31€

VILLARD DE LANS COTE 2000 34€









skiligne38